

Besichtigung InterCheese AG



Eine grosse Schar von interessierten GwärblerInnen liess sich die Gelegenheit nicht entgehen, einen Blick hinter die Kulisse dieses weit bekannten, erfolgreichen Käsehandelsunternehmens zu werfen. So durfte Peter Häfeli, (Inhaber und Geschäftsführer) am 18. Oktober rund 40 Gwärbler auf seinem Areal begrüssen und durch die vielen Abteilungen des grosszügigen Betriebsgebäudes führen.

2005 übernahmen Peter Häfeli und Daniel Dätwyler die Vorgängerfirma Mathis & Thürig in Hildisrieden und gründeten die InterCheese AG. 2010 durfte die Firma den Neubau, welches als grösstes Minergie-Produktionsgebäude der Zentralschweiz gilt, am heutigen Sitz in Beromünster beziehen. Seit 2015 ist Peter Häfeli Alleinaktionär der InterCheese AG, welche rund 80 Angestellte beschäftigt. Jährlich werden rund 700'000 Tonnen Käse verkauft, davon gehen nur 20 % in den Export. Migros, Coop und Betti Bossy sind die grössten Abnehmer. Der moderne Maschinenpark ermöglicht grosse Flexibilität und höchste Qualität.

Um die Hygienevorschriften einzuhalten durften sich alle vor dem Rundgang in Mantel und Kopfbedeckung werfen und mussten vor dem Betreten der Produktionsanlage durch die Desinfektionsschleuse balancieren.



Der eindrückliche Firmenrundgang führte rund eine Stunde durch die verschiedenen Käsekellern, wo tonnenweise Käselaike zwischengelagert, gepflegt und affinert werden. 85 % des Käses stammt aus der Schweiz, 15 % ist Importkäse. 340 Sorten Käse (Bio,

Altkäse, schwarzer Käse, Renzo Blumentaler-Käse und sogar politischen Käse....) werden hier zwischen 4 ½ und 24 Monaten gelagert.

Für die Weiterverarbeitung wird der Käse gewaschen bzw. geschabt. Dann wird er portioniert, in Scheiben geschnitten, eingepackt und etikettiert. Wöchentlich werden 2 t (!) Schinde als Abfall abgeschnitten. In der Reiberei, werden pro Std. bis zu 1'000 Beutel abgepackt. Hier steht auch die Fondueanlage, welche die spezielle Zusammensetzung mischt.

Bevor wir die 3 Annahme- bzw. 5 Ausgabestellen der LKW's betreten durchliefen wir ein weiteres Lager, dort werden geriebener Käse, div. Fonduemischungen, Käseplättli, usw. gelagert.



Im Anschluss an die Führung durften wir im einladend dekorierten Chalet auf dem Nachbarareal Platz nehmen und uns vom freundlichen Personal der galfri catering & events oktoberfestmässig kulinarisch verwöhnen lassen. Das Buffet war mit diversen Leckerbissen bestückt und ein bayrischer süsser Schmanker'l rundete das feine Essen ab. Prosit auf Peter Häfeli und ein grosses Merci!

Als kleines Dankeschön für die informative und mit witzigen Einlagen bestückten Führung und die äusserst grosszügige Verköstigung überreichte der zukünftige Präsident Urs Schocher dem Gastgeber ein topaktuelles Erinnerungsfoto der Besichtigung im Gwärbler-Fotorahmen, feinen Wein und einen Essensgutschein vom OX'n.

Danke Judith für die Organisation!

Verein Gewerbe Schenkön
Aktuarin, Carmela Arnet

Auch bei rund 90 Gewerbevereinsmitgliedern soll noch nicht Schluss sein.
Vielleicht weckt auch bei Ihnen unser Jahresprogramm die Lust am Mitmachen?
Melden Sie sich für nähere Informationen bei Thomas Meier, thmeier@lehner-versand.ch

Jahresprogramm 2018-19 Verein Gewerbe Schenkon:

- Fr, 15.03.2019 Jubiläums-GV